73e Année T. 146 N° 41-42 7-14 Octobre 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
15 OCT 1956

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE CRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Fr

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. 1786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

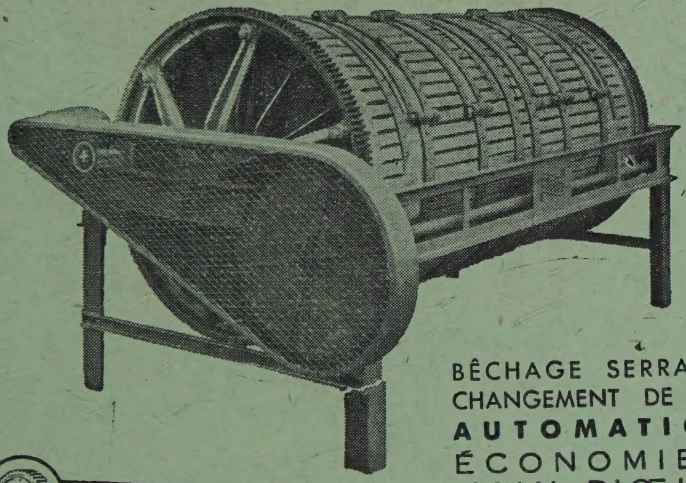
Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

un Jus de première qualité!

AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL **VASLIN**



BÊCHAGE SERRAGE ET CHANGEMENT DE VITESSE **AUTOMATIQUES**
ÉCONOMIE DE MAIN-D'ŒUVRE
LE MOINS CHER

TIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

A3B

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) - TÉL. 56 et 197

LA LITTORALE
BÉZIERS

73me ANNÉE — N° 41-42 7-14 OCTOBRE 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Chez les pépiniéristes. 233
I. Guéorgiev et coll. — De l'effet d'un produit enzymatique de *Botrytis cinerea* sur l'accélération de la maturation du vin *(fin)*. 237
P. M. Durquéty et P. Darrigrand. — Les cépages des Pyrénées occidentales et leur synonymie. 245
E. Nègre. — La législation et la voix du consommateur. 249
Questions diverses. — G. Fouilland. Libres propos sur les estimations de récolte en vin. 251
Informations. — Les stocks. — VIIIme Démonstration de Motoviticulture et d'équipement viticole. 253
Partie officielle. — Conditions d'attribution du label « Vins délimités de qualité supérieure » aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine « Haut-Comtat » — Autorisation de certaines plantations de vignes. 255
Bibliographie — Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

Chez les pépiniéristes

Les lecteurs de cette revue peuvent avoir un peu perdu de vue la vie de la Fédération des pépiniéristes-viticulteurs dont on se souvient qu'elle avait à sa tête le regretté Président GONNET.

Après sa disparition, les tendances contradictoires qui ont toujours animé cette profession ont continué à se manifester assez vivement si l'on en juge par le compte rendu du Congrès du 25 août dernier qui est donné par le *Bulletin* de cette Fédération. Le président MOLINES, qui a assuré une sorte d'interrègne, a été remplacé par M. Georges ASTAY dont les établissements sont en Algérie.

Ces troubles ne changent rien à l'état des choses, les pépiniéristes restent directement responsables de la valeur des plants utilisés à l'établissement des nouvelles vignes. De leur travail, de leur compétence et de leur sérieux dépend, en partie, la prospérité du vignoble. Les viticulteurs ont donc intérêt à rester informés de leurs intentions et de leur activité.

Ils ne peuvent que se féliciter de voir M. F. BOULAY exprimer un vœu tendant à la création d'un « diplôme professionnel ».

Il n'y a pas lieu de se montrer surpris lorsque M Boulay se fait le nouveau promoteur de cette idée déjà ancienne qu'il n'a pas été possible de faire aboutir encore. Mais, s'il fallait éclairer l'auteur du vœu sur les difficultés qui l'attendent — son état de producteur de greffes-soudés ne le préparant pas très bien à les deviner — il suffirait de lui rappeler que sa profession est dominée par des établissements commerciaux dont les affaires sont souvent bien plus importantes que leur production propre et que pour prendre la tête d'un tel établissement, il suffit de posséder des capitaux, ou ce qui les remplace, sans qu'il soit besoin de satisfaire les exigences d'un jury de techniciens,

Bonne chance, quand même, à M. Boulay.

On doit se réjouir encore davantage, lorsque M. Alazard (Vaucluse) se préocupe de l'utilisation du matériel sélectionné par les agents de l'ex-section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne.

Il s'agit, il est bien nécessaire de le préciser, de vignes sélectionnées pour des raisons sanitaires ou variétales et qui ont été établies depuis plusieurs années dans le domaine de l'I. N. R. A., à Marseillan (Hérault).

M. Alazard désire que la multiplication de ce matériel soit confiée aux pépiniéristes. Et il avoue ne s'intéresser qu'aux porte-greffes, au moins dans l'immédiat.

Je ne trouve pas que M. Alazard exagère ses mérites, ni ceux de ses collègues, lorsqu'il expose que la taxe professionnelle supportée par les pépiniéristes leur ouvre un droit de regard sur ce matériel bien que, dans l'échelle des valeurs, cette contribution compte pour bien moins que celles, d'une autre sorte, sans lesquelles rien n'aurait été sélectionné ; et je ne voudrais ni me montrer surpris de le rencontrer enfin à la pointe du progrès technique, ni lui enlever les illusions dont il parait se bercer, mais cela reste encore un petit peu mon devoir de donner à ce sujet quelques précisions.

Les résultats acquis sont bien insuffisants ; ils devraient être améliorés et complétés surtout en matière de porte-greffes. Il n'y a pas lieu d'être étonné qu'ils ne soient pas définitifs : j'avais envisagé la sélection comme un travail continu, chaque année pouvant apporter une amélioration. Malheureusement, les efforts, primitifs mais réels, poursuivis jusqu'en 1954, sont aujourd'hui suspendus. Si M. Alazard avait de ce problème une connaissance suffisante, il aurait demandé l'exploitation de l'acquis, certes, on voit bien pourquoi, mais il aurait aussi exigé l'amélioration de ce qui est et par voie de conséquence, la reprise des travaux de sélection si malheureusement et si inconsidérément arrêtés mais, il n'a pas su aller jusque là.

Il est fort douteux — à vrai dire c'est matériellement à peu près impossible — que la multiplication des cépages sélectionnés soit organisée sans le concours du service qui les entretient et qui les étudie, c'est-à-dire sans que j'intervienne directement, ce qui arrangerait sans doute tout le monde. Mais, la hâte que l'on met, depuis plusieurs années et dans plusieurs milieux différents sinon opposés, à disposer sans me consulter ou sans suivre mes indications, les idées, des hommes et des plantes, me semble avoir quelque chose de prématuré : cela me dispose fort peu à jouer, une nouvelle fois, le héros peu glorieux d'une certaine histoire de marrons. Que M. Alazard ne m'en veuille pas trop : la prochaine fois, je prendrai ailleurs mes exemples.

—•—

Auparavant, et pour terminer avec ce Congrès des pépiniéristes, je me bornerai à signaler rapidement deux thèmes parmi ceux qui y furent proposés à l'attention.

L'un est relatif à la S. I. B. O. V. I. qui n'est autre qu'une « société d'intervention » en matière de bois et plants de vigne bien entendu. Dans son rapport, après avoir exposé que cette société — de 5 membres seulement si nous comprenons bien — à la constitution de laquelle l'établissement qu'il dirige aurait été opposé bien qu'il en soit maintenant membre, avait « pour but l'exporation » sur le marché allemand seulement, M. Labat a exprimé de nombreuses réserves et, en même temps, présenté la défense de cet organisme.

Dans son plaidoyer, il a notamment signalé que la « caution » donnée par l'I. V. C. C. à la S. I. B. O. V. I. consolidait la situation des exportateurs français et qu'elle devait finalement être favorable à la production, à laquelle il ne pouvait être porté aucun préjudice. A vrai dire, ce n'est qu'indirectement que notre production peut espérer bénéfier de cette organisation ; encore faut-il souligner qu'en se laissant imposer par leurs acheteurs allemands la multiplication d'abord, la fourniture ensuite, de variétés de porte-greffes obtenus ou sélectionnés en Allemagne, les membres de la S. I. B. O. V. I., semblent s'être assurés d'une sorte de monopole.

Si, dans les réserves exprimées par M. Labat, celles qui concernent la présence, parmi les membres de cette société d'un « dissident » de la Fédération — sans doute M. Gendre — et de *l'Institut coopératif*, peuvent passer pour accessoires, il n'en est pas de même de celles qui touchent à la structure même de cette S. I. B. O. V. I. : sans doute à tort, peut-on trouver qu'il s'agit

là d'un organisme bien peu démocratique et s'interroger sur les raisons qui ont poussé l'I. V. C. C. à le patronner dans ces conditions.

Le dernier des thèmes auquel nous accorderons du temps est celui que M. Ulpat avait la charge d'exposer : la formation des prix. C'est un sujet qui intéresse naturellement beaucoup les producteurs qui, en Vaucluse, vendent les plants de vigne comme les tomates, ce qui, on le sait de reste, ne donne pas toujours les meilleurs résultats .

M. Ulpat, en se référant d'une part aux prix de revient acceptés par les Commissions fiscales et, d'autre part, à la taxation de 1946, n'a pas fait appel à des moyens originaux. Et, en proposant « que le prix normal de vente des bois et plants de vigne soit déterminé par la profession, chaque année, en octobre, et diffusé..., etc... », le rapporteur a émi un vœu tout à fait platonique : pour ne prendre qu'un exemple, il suffit de lui demander à quels prix s'arrêtent ses collègues pour la fourniture prochaine de greffés-soudés de *Merlot, Cabernet franc et Sémillon.* Il me semble que les prix avancés — sans base sérieuse probablement — seraient voisins de 80 francs l'unité...

M. Ulpat a-t-il les moyens de s'opposer à cette explotation inqualifiable des viticulteurs dont les exploitations ont été ruinées par la gelée d'hiver et quelles sont les mesures qui ont été prévues pour l'éviter par ceux qui ont à les envisager ?

D'un autre côté, comment les pépiniéristes girondins peuvent-ils bénéficier à la fois de cette spéculation et d'une indemnité, qui leur serait paraît-il accordée en contre-partie de certaines pertes entraînées par l'application de la législation relative à l'encépagement dont on connaît cependant le caractère anodin et même insignifiant ?

Un plancher, mais pas de plafond : la bonne doctrine libérale que voilà.

J. Branas.

De l'effet d'un produit Enzymatique de *Botrytis Cinerea* sur l'accélération de la maturation du vin

[SUITE ET FIN]

PROCÉDÉS UTILISÉS POUR L'APPRÉCIATION DES VINS

Les diverses déterminations dans nos examens ont été effectuées comme suit :

1° La densité (à l'aide du pycnomètre).
2° L'alcool (à l'aide du pycnomètre).
3° L'extrait (à l'aide du pycnomètre).
4° Le sucre inverti (par le procédé Bertrand).
5° La glycérine, dans les vins de table, titrée selon Agabaliantz et Savenkova ; dans les vins de liqueur, par la méthode pondérale.
6° L'acidité titrable a été déterminée à l'hydrate de sodium 1/10 n, avec le papier de tournesol pour indicateur.
7° L'acidité volatile (selon le procédé officiel).
8° Les esters totaux (selon Peynaud).
9° Les aldéhydes (selon Agabaliantz et Savenkova).
10° La teneur totale en colloïdes (selon Doumansky et March).
11° L'azote (d'après la méthode micro-Kjeldahl).
12° L'activité invertasique : dans une fiole d'Erlenmayer de 100 cm^3 on met 20 cm^3 de vin, auquel on ajoute 5 cm^3 de solution de saccharose à 100 %, 20 cm^3 de tampon d'acétate à pH = 4.8 et 4-5 gouttes de toluol.

On prépare, en parallèle, un témoin dans lequel le vin a subi, préalablement, l'ébullition pendant trois minutes.

Les échantillons ainsi préparés sont tenus en thermostat à la Ctempérature de 30° C pendant 24 heures, après quoi on détermine la quantité du sucre inverti par la méthode au ferrocyanure de Blish-Sandstedt, modifiée par I. Popov.

L'activité d'inversion est déterminée en mg. de sucre inverti, obtenus de 100 cm^3 de vin, ou en grammes par 100 (%).

13° L'activité estérogène :

a) *Lipase hydrolysante.* — Dans une fiole d'Erlenmayer de 100 cm³ on met 20 cm³ de vin, auquel on ajoute ensuite 2 cm³ d'acide acétique glacial à 1/10 n et 0,5 cm³ d'huile de tournesol raffinée. On tient le tout en thermostat à la température de 30° C pendant cinq jours, après quoi les acides gras libérés sont titrés à l'hydrate de sodium à 1/10 n, avec la phénolphtaléine comme indicateur.

On prépare, en parallèle, un échantillon témoin avec du vin qu'on a fait bouillir pendant trois minutes.

b) *Lipase synthétisante.* — Dans une fiole d'Erlenmayer de 100 cm³ on met 20 cm³ de vin, on l'additionne de 1 cm³ d'acide oléique et de 9 cm³ de glycérine. On tient le tout en thermostat à 30° C pendant huit jours, après quoi on fait le titrage à l'hydrate de sodium avec la phénolphtaléine comme indicateur.

On prépare, en parallèle, un échantillon témoin avec du vin qu'on a fait bouillir pendant trois minutes.

14° La perméabilité a été évaluée selon le procédé de D. Ivanova (10).

15° L'appréciation par dégustation a été notée selon le système décimal de Prostoserdov.

EXAMEN DES RÉSULTATS

Les vins à essais, étaient sains et de composition normale — ce qui apparaît par les données du tableau 2. Ainsi, la teneur en alcool de Muscat est de 11,14 % vol., celle du Dimiat 10,61 % vol. et celle, enfin, du vin de dessert 14,97 %. La quantité des sucres dans les vins de table est, respectivement, de 1,20 g/l et 1,28 g/l et dans le vin de dessert 181,4 g/l. L'acidité volatile varie entre 0,32 et 0,57 g/l en acide acétique ; l'acide titrable entre 4,62 et 5,85 g/l en acide vinique. L'extrait est : pour les vins de table, respectivement, de 19,4 g/l à 16,8 g/l et de 190,5 g/l pour le vin de dessert. Les esters sont évalués : pour les vins de table, respecivement, à 363,7 mg/l, et 211,5 mg/l, et à 129 mg/l à peine pour le vin de dessert. L'activité d'inversion est notablement plus forte dans les vins de table que dans le vin de dessert respectivement : 1,42, 1,90 et 0,62 %. L'activité estérogène est également plus forte dans les vins de table (6,50 et 3,75 %) que dans le vin de dessert (2,50 %).

La caractéristique dégustative, établie d'après le système décimal de Prostoserdov, est relativement peu élevée et n'est, pour la variété Muscat, que 6,70, pour la variété Dimiat 5,25 et pour les vins de dessert 5,65. Les vins sont d'une limpidité insuffisante, notée, respectivement, 0,2 et 0,3 (tableau 6).

Des trois variétés de vins, le Muscat s'est trouvé être relativement, le meilleur ; le vin de dessert ordinaire, et le Dimiat médiocre.

Après l'addition du produit enzymatique aux vins d'essai et pendant qu'ils étaient tenus en thermostat (30° C) et en cave, on a prélevé des échantillons, pour l'analyse chimique et la dégustation, aux dates suivantes : 31 mai, 5 juin, 29 octobre 1954 et 11 février 1955 (seulement pour la dégustation).

Les changements constatés sont relatés pour les indices chimiques : dans les tableaux 4 et 5, et pour la dégustation : dans le tableau 6.

1° *Dans la composition chimique :*

Les changements dans la composition des vins d'essai s'accusent par les particularités suivantes :

1° Glycérine. — Pour les vins de dessert, on constate dans les échantillons traités une augmentation peu importante après un intervalle de 15 jours, et plus importante au bout de 170 jours. Dans les variétés Muscat et Dimiat il y a une augmentation importante après les 170 jours, mais on n'a pas constaté une différence caractéristique entre les témoins et les vins traités.

2° Acidité titrable. — Elle a diminué dans toutes les variantes plus notamment après le séjour plus prolongé, ce qui est dû à la déposition de bitartrate de potassium et à la transformation éventuelle de l'acide malique en acide lactique.

3° Acidité volatile. — Elle accuse une augmentation peu importante dans toutes les variantes ce qui est un phénomène normal.

4° Esters. — En général, leur quantité augmente dans toutes les variantes, mais plus notablement dans le vin de dessert.

5° Aldéhydes. — Elles accusent une augmentation générale dans tous les vins, après les 170 jours ; leur augmentation est, toutefois, plus notable dans les vins de la variété Dimiat de table et de dessert traités, en comparaison avec les témoins respectifs.

6° Colloïdes totaux. — On constate, dans la variété Muscat et dans le vin de dessert, leur augmentation dans les échantillons traités, en comparaison avec les témoins, après l'intervalle de 15 jours. Cependant, dans la variété Dimiat c'est le phénomène inverse qu'on observe. Au bout de 170 jours les résultats sont opposés aux premiers.

7° Azote total et azote albuminoïde. — Leurs changements ne présentent pas de régularité.

8° Activité d'inversion. — En général elle augmente dans les échantillons traités, en comparaison avec les témoins.

9° Lipase hydrolysante. — On observe, dans la variété Muscat, une diminution en comparaison avec les vins de base, mais on ne constate pas de différence essentielle entre les échantillons traités et les témoins.

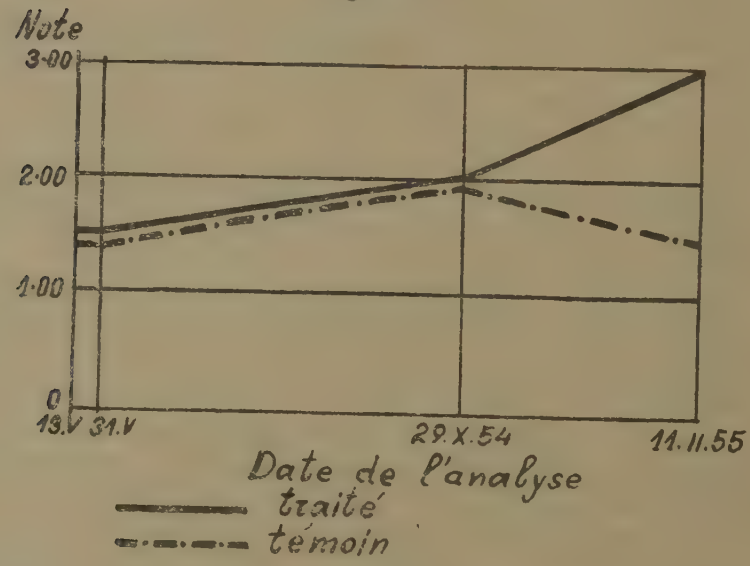
Dans la variété Dimiat de table et de dessert on remarque, au contraire, une augmentation dans les échantillons traités en comparaison avec les vins non traités.

2° *Dans la caractéristique dégustative :*

1° Le bouquet du vin de la variété Muscat filtré et placé en cave s'améliore sensiblement en comparaison avec le témoin, après un séjour de neuf mois.

Le diagramme 1 permet de s'en rendre compte.

Diagramme 1



Il ressort, par ce diagramme, que le bouquet change du 13 mai au 29 octobre également dans le témoin et dans l'échantillon traité au produit enzymatique ; le 11 février suivant le bouquet du vin traité est notablement meilleur que celui du témoin.

2° La note générale du vin de la variété Muscat placé dans les mêmes conditions (filtré, en cave) dépasse sensiblement celle du témoin déjà au 29 octobre, et cela se continue jusqu'au

Diagramme 2

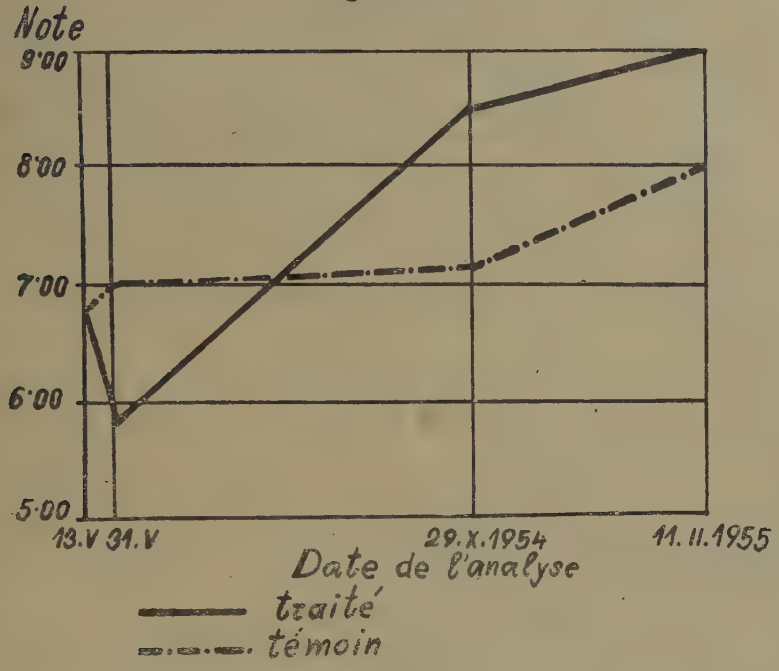
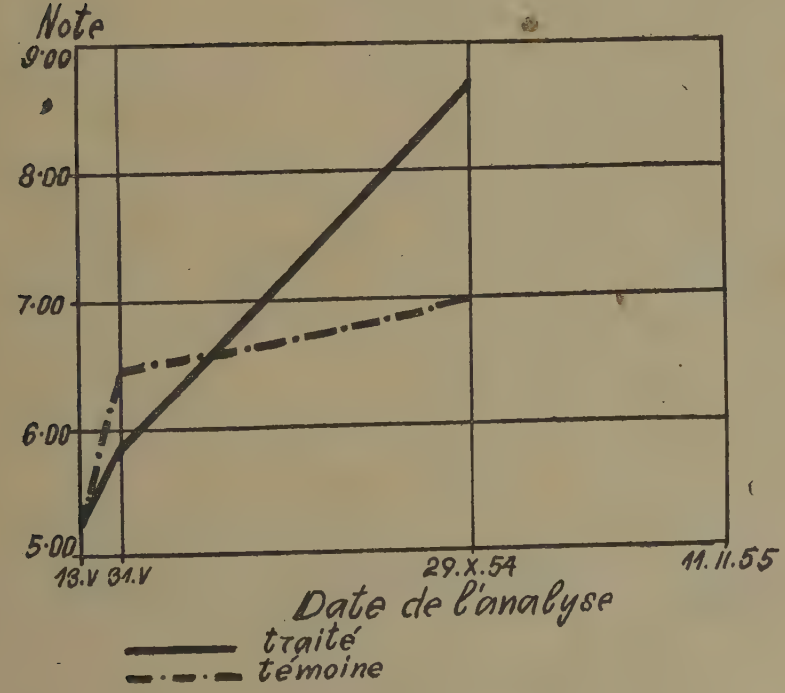


Diagramme 3



11 février suivant. La péjoration notable du même vin, observée temporairement, du 13 au 31 mai, tient à l'abaissement des qualités gustatives que provoquent les substances cédées par le produit et qui n'ont encore pu manifester leur action bienfaisante. Dans les conditions de bouteille bouchée (manque d'aération) elles donnent au vin une saveur étrangère. Mais quatre ou, respectivement, sept mois plus tard, le goût s'améliore de nouveau sensiblement, ainsi que la caractéristique générale, par suite des processus enzymatico-chimiques qui ont eu le temps de se développer. (Diagramme 2).

3° On observe également des changements favorables dans la caractéristique générale du vin de la variété Dimiat filtré et tenu dans des conditions thermostatiques.

Ainsi, tandis que la caractéristique générale du même vin au 31 mai n'est que 5,85, celle du témoin est montée à 6,30. Or, au 29 octobre, la caractéristique générale du témoin n'est encore montée qu'à 6,80, tandis que celle de l'échantillon traité a atteint 8,60 c'est-à-dire qu'il est devenu un vin excellent, selon le système d'évaluation de Prostoserdov.

C'est ce qu'on peut voir par le diagramme 3.

4° Le vin de dessert subit aussi des changements favorables sous l'action du produit enzymatique. Ainsi, le goût du vin de dessert traité au produit, filtré et tenu en cave, obtient pendant tout le temps, du 31 mai au 11 février, une apréciation supérieure à celle du témoin.

On le voit par le diagramme 4.

5° La caractéristique générale du vin de dessert filtré et placé en cave est également bien supérieure pour les vins traités au produit enzymatique. (Diagramme 5).

6° La totalité des esters augmente notablement par le traitement, dans les conditions de cave, avec filtrage (tableau 4).

7° L'activité estérogène s'accroît sensiblement dans le vin de dessert (tableaux 4 et 5).

8° Dans tous les essais, le traitement des vins au produit enzymatique à 30° C, en laissant ce dernier dans les vins, sans filtrage, abaisse dans la plupart des cas la qualité des vins (tableaux 5 et 6).

CONCLUSION

Les examens effectués donnent lieu à la conclusion suivante : Dans les trois variétés de vins, le traitement au produit enzymatique de *B. cinerea* fournit des résultats favorables quand les vins ont été placés en cave et ensuite filtrés.

Diagramme 4

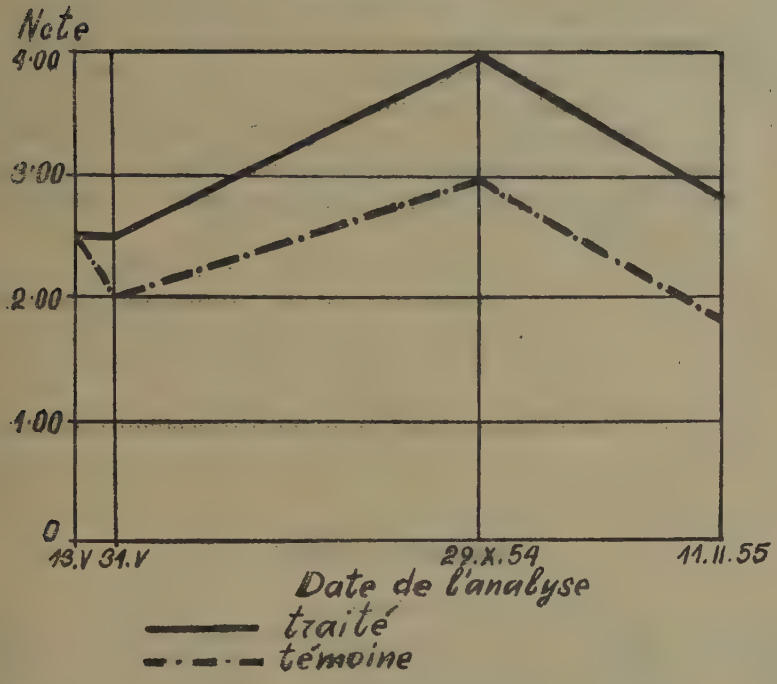
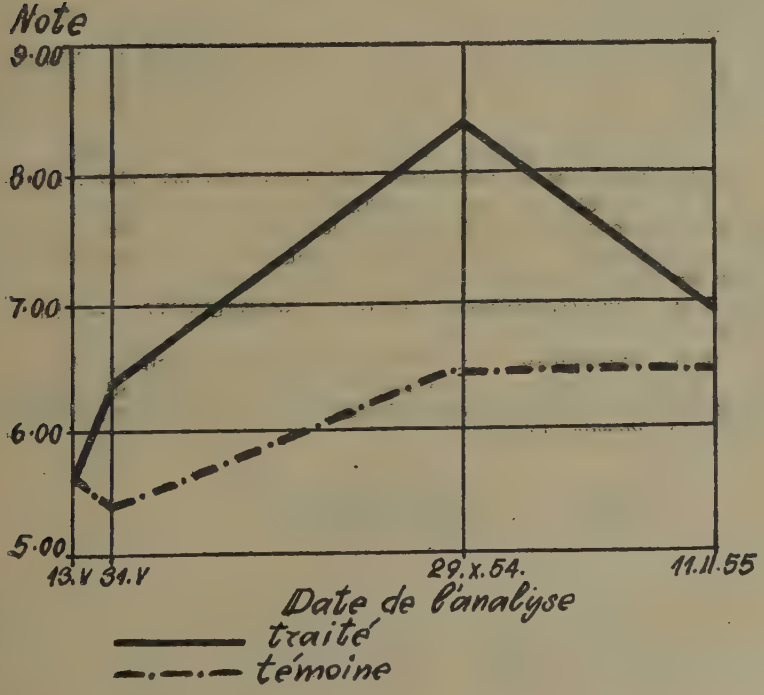


Diagramme 5



Ainsi, le vin de la variété Muscat, dans ces conditions, obtient à la dégustation la note 8,50 (qualité excellente) ; celui de la variété Dimiat 8,25 (excellent) et le vin de dessert 8,25 (excellent), tandis que ces mêmes vins, dans les mêmes conditions, mais non traités au produit enzymatique, ont obtenu à la dégustation une note sensiblement inférieure à savoir : Muscat 7,25 (bon vin), Dimiat 6,65 (satisfaisant), vin de dessert 7,20 (bonne qualité).

En raison des résultats encourageants obtenus, les recherches seront poursuivies.

I. Guéorgiev, I. Popov, T. A. Tontchev et S. Mantchev (Institut technologique supérieur des industries alimentaires Plovdiv, Bulgarie).

N .B. — Voir les tableaux dans le numéro précédent du *Progrès.*

BIBLIOGRAPHIE

1. N.M. SISSAKIAN. — Les problèmes de la chimie biologique dans l'élaboration des bases scientifiques de la vinification. *Biochimie de la vinification. Acad. des Sciences de l'U.R.S.S.*, t. IV, 1952.

2. N.M. SISSAKIAN, E.M. POPOVA, I.A. EGOROV et M.G. POUTCHKOVA. — Sur la nature biochimique des vins de Xerès. *Ibid.*, t. II, 1948.

3. N.M. SISSAKIAN, I.A. EGOROV et R.G. SAAKIAN. — Sur l'intensité des réactions biochimiques durant la préparation des vins de Xerès. *Ibid.*, t. V, 1950.

4. N.M. SISSAKIAN, E.M. POPOVA, N.F. SAENKO, M.A. GERASSIMOV et M.G. POUTCHKOVA. — Particularités physiologiques et biochimiques dans le développement des levures de Xerès et leur utilisation dans la production. *Ibid.*, t. IV, 1952.

5. E.M. POPOVA et M.G. POUTCHKOVA. — Facteurs agissant sur la vitesse enzymatique dans la clarification des vins et des jus. *Ibid.*, t. I, 1947.

6. E.M. POPOVA et M.G. POUTCHKOVA. — Importance du complexe fermentatif du produit de *B. cinerea* pour le jus de raisin. *Ibid.*, t. I, 1947.

7. E.M. POPOVA. — Les estérases de moisissures et leur influence sur les processus de la maturation des vins. *Ibid.*, t. II, 1948.

8. A.M. FROLOV-BAGRÉEV et G.C. AGABALIANTZ. — La chimie des vins, 1951.

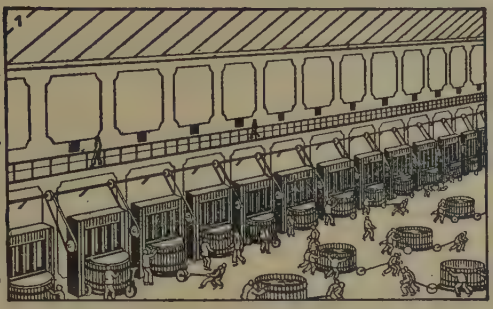
9. M.A. GERASSIMOV. — Technologie de la vinification, 1951.

10. D.M. IVANOVA. — Une méthode pour la détermination quantitative du degré du trouble dans les vins. *Travaux de l'Institut rural supérieur « V. Kolarov », à Plovdiv*, 1952.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

1



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

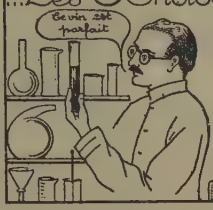
...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

3

...Les Œnologues examinèrent...



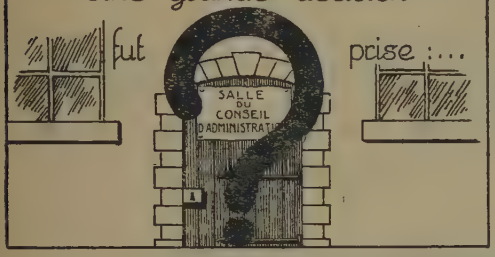
analysèrent...

dégustèrent...

conclurent...

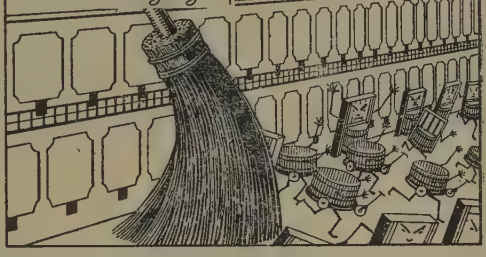
Une grande décision fut prise :...

4



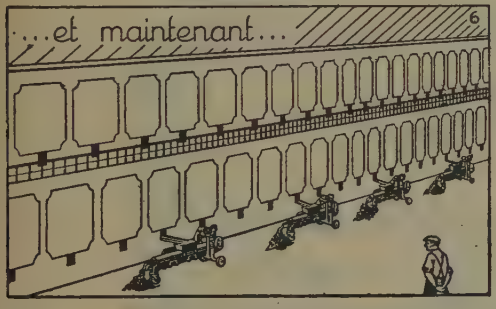
5

« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...

6



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** R. C. Tours 195

855

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

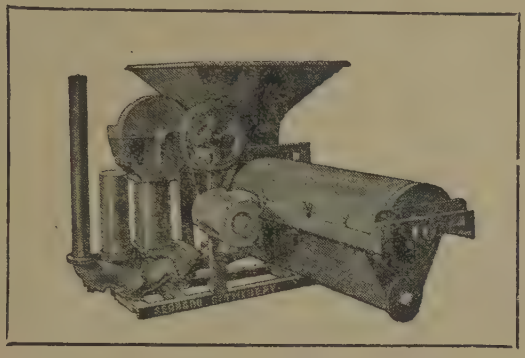
14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

Seront exposés à la Foire de Montpellier et participeront aux Journées de Démonstration.

AGENT : M. AMALRIC, à PUISSERGUIER

MATÉRIEL DE VINIFICATION

SERRADO



Fouloir-égrappoir pompe à piston
Type S. 48

- **Fouloirs-Pompes**
- **Pompes à vendange**
- **Egrappoirs**
- **Pompes pour la manutention des marcs**
- **Equipements de cuves**
- **Tuyauteries à vendanges**

Fonderies et Ateliers de Constructions

Fondés en 1825

Saint-THIBERY (Hérault)

Prévoyance

L'hiver très dur que nous avons subi a eu des effets désastreux dans presque toutes les régions de France, sur toutes les cultures d'automne, les vignobles, les cultures fruitières et florales, les oliviers, etc...

Toutes les provinces françaises ont été plus ou moins sévèrement touchées, mais les dégâts les plus spectaculaires ont été provoqués sur les céréales d'automne et surtout les blés.

Toutefois quelques îlots ont résisté. Les uns, providentiellement, n'ont vu arriver la brusque chute de la température qu'après un bon enneigement. D'autres ont résisté pour de toutes autres causes, et entre autres, certaines parcelles ont dû leur salut à une abondante fumure phosphatée d'automne. Ces cas, qui au début semblaient peu nombreux, se sont révélés plus fréquents qu'on n'aurait pu l'espérer, avec le retour du soleil et du beau temps.

Il est en effet bien connu que, en année normale, avec un hiver moyen, les parcelles bien fumées en acide phosphorique résistent mieux aux gelées que celles insufisamment pourvues, car le système radiculaire s'est mieux développé et la plante a une meilleure assise.

Le Super Triple Granulé, très riche en acide phosphorique soluble à l'eau et au citrate, est particulièrement recommandé pour ces fumures d'automne. Sous un volume réduit, il apporte à la plante tout l'acide phosphorique qui lui est indispensable pour la germination du grain et une bonne implantation de la jeune plante dans le sol, lui permettant d'affronter les rigueurs de l'hiver. Un apport complémentaire de Super Triple au printemps, en couverture, assurera ensuite un bon tallage et une croissance dans de bonnes conditions jusqu'à la moisson.

Outre sa précieuse concentration, le Super Triple, grâce à sa forme granulée, est d'un maniement facile. Il se stocke sans crainte d'ennuis de prise en masse et s'épand aisément, sans poussière et sans encrassement des épandeurs d'engrais. Il se mélange facilement avec les engrais azotés ou potassiques qui peuvent lui être associés au moment de l'épandage.

Particulièrement recommandé sur les céréales et les plantes sarclées, le Super Triple a sa place dans la fumure de toutes les autres plantes, vignes, arbres fruitiers, cultures maraîchères et florales.

L'utilisation de plus en plus importante en France du Super Triple Granulé, engrais à haute teneur en acide phosphorique soluble, est du reste le meilleur garant de l'intérêt qu'il a suscité et qu'il suscite chaque jour davantage dans le monde agricole.

Y. CARRE, Ingénieur agronome.

Après le bal

Un orchestre du chef-lieu, le quintette Deveau, avait prêté son concours au bal de nuit organisé par la municipalité d'une localité voisine. Alors que les musiciens regagnaient leur domicile à bord de leur voiture, un pneu éclata soudain dans un virage. Le conducteur réussit à maintenir sa voiture, l'amena sur le bas-côté de la route et changea de roue, malgré l'obscurité, en s'éclairant avec son boîtier Wonder. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.

Une visite aux Usines HUMMEL

Les Tracteurs de cette marque n'avaient pas pu être introduits en France avant la Libération, la firme réservait toute sa production au marché intérieur et à quelques pays privilégiés : Suède, Norvège, Belgique, Suisse, Italie, Amérique du Sud.

Notre curiosité nous a donc amené, avec quelques industriels français, à nous rendre en Allemagne pour connaître cette usine qui, naturellement, a un débouché dans notre pays pour une double raison. D'abord, elle est à notre porte puisqu'en 20 minutes seulement après avoir quitté Mulhouse on est à l'usine, à 3 km. à vol d'oiseau de la France, et puis parce que HUMMEL est en Allemagne le spécialiste des petits tracteurs dont nous avons tant besoin en France : la petite culture est presque entièrement à équiper.

Nous ne dirons rien du voyage si court si ce n'est la traversée du Rhin par le bac dans cette période pluvieuse.

En arrivant à Heitersheim, nous avons été reçus par M. HUMMEL, sur qui repose le développement continu de la firme, puis M. HUMMEL père est venu nous faire les honneurs de sa maison, placée sous le signe du BOURDON (HUMMEL en Allemagne). Elles sont en effet bourdonnantes ces usines, la seule industrie de cette petite ville et qui produisent les Tracteurs sans aucun recours à l'extérieur que le moteur.

MM. HUMMEL disposent d'une fonderie équipée d'un outillage moderne qui incontestablement, d'après les recoupements que nous avons pu faire, produit de la fonte à un prix de revient très bas.

Les ateliers d'usinage sont équipés de nombreuses machines-outils installées depuis peu. Beaucoup d'opérations sont faites entièrement automatiquement. Nous y avons surtout remarqué les machines à tailler les engrenages de la boîte de vitesses et l'usinage des carters. Et puis nous avons été conduits dans les ateliers de montage où nous avons remarqué la robustesse des différents organe du tracteur, ainsi que la rapidité d'exécution. Entièrement montés pour leur donner une belle présentation, les tracteurs passent dans le bâtiment de peinture, un bâtiment entièrement neuf, muni d'un appareillage tout récent.

Avant de quitter ces bâtiments pour nous rendre dans les champs d'essais, M. HUMMEL a tenu à nous présenter sa nouvelle production, un TRACTEUR QUATRE ROUES MOTRICES, qui sera présenté à la Foire d'Hanovre, construit en deux types : normal et vigneron. Il présente des caractéristiques exceptionnelles, voie minimum 0,73, empattement réglable avec minimum 1 m. 25, rayon de braquage *0 m. 55*, cet appareil est certainement appelé à un grand développement dans nos régions de vignobles.

M. HUMMEL prenant lui-même la conduite de ce tracteur, l'a fait évoluer devant nous, en se jouant des difficultés. Après une telle démonstration, on peut être certain que ce modèle est appelé à travailler dans les terrains les plus difficiles et même... les plus inattendus.

Mais il ne faut pas oublier la fabrication traditionnelle chez HUMMEL des petits Tracteurs de 10, 12 et 14 CV. Grâce à une spécialité dans le petit matériel et un outillage particulièrement bien adapté, cette firme peut livrer au prix le plus bas un Tracteur complet, 6 vitesses, blocage de différentiel, prise de force arrière et sur le côté, etc...

Nous avons quitté l'usine après une journée de visite, persuadés que nous verrons bientôt dans la campagne française de nombreux petits Tracteurs de la marque. (Hummeln signifie en allemand : « Aller à travers champs »).

Nous ne voulons pas terminer ce compte rendu sans remercier les importateurs de la Société S.I.F.A., 2, rue du Colonel-Driant à PARIS, de nous avoir piloté pour la visite de cette sympathique usine frontalière.

BIBLIOGRAPHIE

VIENT DE PARAITRE

CEPAGES ET VIGNOBLES DE FRANCE, par P. Galet, chef de travaux de viticulture, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Tome I. — *Les Vignes Américaines.*

Cet ouvrage comprend, après des généralités et un vocabulaire ampélographique, la description, la classification et l'étude culturale des vignes américaines.

Le chapitre IV étudie les principales espèces américaines utilisées en Europe.

Le chapitre V est consacré aux monographies de tous les porte-greffes connus et employés dans le monde. Une partie est spécialement réservée au choix du porte-greffe en fonction des facteurs limitants (calcaire, sécheresse, sel, vigueur, cycle végétatif, etc...).

Le chapitre VI fournit tous les renseignements concernant les Hybrides Producteurs directs, classés par hybrideurs (Baco, Burdin, Castel, Couderc, Seibel, Ravat, Landot, Oberlin, Seyve-Villard, Galibert-Coulondre...), avec étude spéciale des aptitudes des variétés recommandées et autorisées.

Format : in-octavo carré, sur papier surglacé blanc. Environ 670 pages.

Tome II. — *Cépages de cuve et de table.*

Les cépages sont décrits dans le cadre départemental, avec toutes les statistiques de production (1788-1955), ainsi que les déclarations par cru des Appellations d'Origine contrôlées et les appellations simples accompagnées d'un résumé sur les décrets de contrôle actuellement en vigueur.

De nombreux tableaux sur les récoltes françaises, sur la consommation du vin, sur les exportations, les cépages interdits accompagnent cette étude.

Enfin, dans la dernière partie de l'ouvrage, les raisins de table et les obtentions étrangères sont étudiés en détail.

Les deux tomes sont abondamment illustrés, avec de nombreux tableaux et graphiques.

Les commandes pour le tome I sont reçues chez l'auteur : Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, au prix de 1.400 fr. ou par envoi recommandé franco, 1.500 fr. C. C. Postal : Galet. Montpellier 503-35

Les cépages des Pyrénées occidentales et leur synonymie

A la demande des Services Agronomiques et des Associations viticoles des Basses-Pyrénées, nous avons entrepris une sélection à l'intérieur de certaines populations des Pyrénées occidentales.

Pour être menée à bien, cette sélection exige une parfaite connaissance du matériel végétal. Cette connaissance, dans le cas qui nous occupe, est rendue difficile :

— par l'extrême morcellement viticole ;

— par la modification du faciès de la plante résultant de la culture en hautains ;

— par la présence sur une même parcelle d'une étonnante diversité de formes connues ou inconnues du vigneron ;

— par la présence de ceps emmêlés autour d'un même piquet ;

— enfin, par l'existence dans cette région de deux langues et de plusieurs idiomes.

Elle est, par contre, facilitée par la bienveillance et par l'intérêt rencontrés et par l'absence presque absolue de la « dégénérescence infectieuse ».

Achéria. — Cette population rouge cultivée dans le Pays basque est homogène et peu différenciée. Elle fait partie de la vaste population de *Cabernet-franc* qui s'étend des Pyrénées à la Loire Nous avons rencontré un type à grappes plus grandes.

Achéria moyeta. — Nom basque de *l'Ardounet.*

Ahumat. — Cépage de cuve blanc particulier au Jurançonnais.

Amounedat. — Voir *Piquepouch, Folle blanche.*

Ardounet. — Cépage de cuve rouge, fin. Le faciès de ce cépage l'apparente au groupe des gros *Verdeau* du Bordelais. Il se rencontre en plusieurs points du Jurançon.

Arrufiac, Ruffiac, Ruffiat. — Sous le nom de *Ruffiat blanc*, J. A. Dolèris, dans la Monographie agricole du département des Basses-Pyrénées (Paris, 1929), confond *l'Arrufiac*, cépage blanc fin du Vic-Bilh, présent en îlots épars dans le Jurançonnais, avec le *Raffiat de Moncade* des régions d'Orthez-Salies-Lagor. Ces deux cépages sont totalement différents (voir photographies 1 et 2).

Arrouya. — Cépage de cuve, tardif, du Jurançonnais. Il existe en îlots, rarement en plantations. Plus on s'éloigne de la région voisinant Jurançon, plus le nom devient incertain, à telle ensei-

Photo 1. — Raffiat de Moncade (PHOTO LEGRUX)

gne qu'on l'appelle *Vieux rouge ;* qu'on le confond ailleurs avec une forme rouge de *Manseng,* différente du *Manseng rouge* habituel.

Blancard. — Cépage de table blanc de la région de Lagor-Viellesegure.

Blanc-Dame. — Cépage de table à grande grappe lâche du Jurançonnais.

Blanquette. — Ce nom désigne dans la région d'Orthez, la *Clairette du Languedoc.*

Photo 2. — Arrufiac (PHOTO LEGRUX)

Bordeleza belcha. — Ce nom désigne, en Pays basque, le plus souvent le *Tannat*, parfois le *Pinenc*, parfois un cépage rouge, très proche parent du *Baroque*, mais à grappe plus longue et plus lâche que celle de ce cépage blanc, parfois le *Merlau rouge.*

Bordeleza zuria. — On présente sous ce nom dans le Pays basque, tantôt le *Courbu blanc* normal, tantôt le *Baroque.*

Photo 3. — Camaraou blanc (PHOTO LEGRUX)

Bouchy. — Nom béarnais d'un *Cabernet franc.* Dans le Jurançonnais, on distingue un type peu productif *(petit Bouchy)*, d'un type plus productif *(gros Bouchy)*. De même que chez *l'Achéria*, les caractères ampélographiques des deux formes sont identiques, seules les tailles des grappes diffèrent.

Bourdalés, Baroque. — Cépage étudié dans la Monographie des Basses-Pyrénées (J. A. DOLÉRIS) et dans la Monographie du *Baroque*

ou Plant Bordelais (Bordeaux 1955). Ce cépage se rencontre dans toutes les Basses-Pyrénées.

Cagaraous. — Forme coularde de Lercat.

Caillabas. — Une confusion subsiste entre deux cépages, que l'on présente, suivant les lieux sous le même nom de *Caillaba noir.* J. A. Dolèris la rapporte. En effet, des confins des Hautes-Pyrénées jusqu'en Navarre ce nom représente le cépage de maturité précoce (2me époque), le *Canari* de l'Ariège ; dans le Jurançonnais, par contre sous ce nom, on reconnaît le cépage de maturité tardive (3me époque), le *Pinenc*, ou *Mouraa* ou *Mourach.*

Camaralet. — Ce vieux plant blanc et fin du Béarn est distinct du *Riesling*, cépage alsacien.

Camaraou noir. — Cépage de cuve noir du Jurançonnais et du Pays basque.

Camaraou blanc. — Cépage blanc de Gan-Jurançon du groupe *Courbu :* proche de celui-ci par son type de feuille, il s'en écarte par sa grappe (voir photographie 3).

Camobrac. — voir *Piquepouch, Folle blanche.*

Chenin blanc. — Signalé sous les noms les plus divers dans tout le Sud-Ouest de la France, ce cépage se rencontre en petits îlots dans les Pyrénées occidentales.

Claverie, Claberia, Claberien. — Cépage de cuve blanc, productif, à grandes grappes lâches et longues, présent dans toutes les Basses-Pyrénées.

Coé de Bacco. — Cépage blanc à très grandes grappes.

Couahort. — Ce nom représente tantôt le *Cabernet-franc*, tantôt le *Pinenc* dans le Madiranais.

(à suivre).

P. M. Durquéty et P. Darrigrand.

La législation et la voix du consommateur

Nous ne dévoilerons pas un secret en écrivant que les textes légaux sont les résultantes de conflits d'intérêts.

Les plus puissants et les plus éclairés ne sont malheureusement pas ceux des consommateurs ; ils devraient prédominer étant donné que, tout homme étant consommateur, la justice en serait bien mieux réalisée.

C'est, semble-t-il, dans une Société basée sur les coopératives de consommateurs régissant eux-mêmes la production des biens qu'ils

consomment, qu'elle serait le mieux respectée. Dans notre Société, la voix du consommateur, du fait de la concurrence et des réactions commerciales, exerce déjà son influence sur les commerçants et par ricochet, sur le producteur. Les précautions que prennent ces derniers, pour présenter sur le marché, des vins stables et limpides, en sont un exemple. Mais il convient d'aller plus loin.

Tout consommateur souhaite que le vin lui procure des sensations agréables bien déterminées ; il désire d'autre part, dans la mesure où sa réflexion va jusque-là, que, dans les limites normales tolérées par son organisme, il constitue pour lui un apport favorable du point de vue nutritif et physiologique. C'est indiscutable. Si cette question le dépasse, l'intérêt général exige que des personnes plus éclairées s'en préoccupent à sa place.

Or, le vin est une boisson de composition complexe, encore imparfaitement connue malgré les nombreux travaux analytiques très précis dont il a été le siège ; il est loin d'être une simple dilution alcoolique ; des études d'ordre physiologique montrent que la toxicité de l'alcool est plus faible dans le vin que dans de telles dilutions de même degré ou même dans le distillat du même vin ramené, par addition d'eau distillée au même degré que celui-ci.

Quant à certains constituants du vin, ils peuvent être un apport pour l'organisme bien plus intéressant qu'on ne la crû jusqu'à ce jour sans compter qu'il en est, parmi ceux qui y existent en proportions les plus infimes, qui jouent un rôle primordial dans l'évolution de la boisson et de ce fait sur ses qualités organoleptiques et physiologiques.

Si les corps et réactions en cause ne sont pas encore tous parfaitement connus, on en sait assez pour comprendre qu'il convient d'être très prudent lors des traitements que l'on peut être amené à faire à cette boisson.

Sous prétexte de donner satisfaction apparente à la majorité des consommateurs insuffisamment conscients des qualités du vin, ou incapables de juger de leurs qualités occultes, il serait regrettable de détruire ces dernières.

Instinctivement, le consommateur souhaite d'ailleurs boire du vin « naturel ».

Il paraît donc important que la législation préserve, en limitant soigneusement les pratiques et produits autorisés, les qualités fournies au vin par la matière première, celle-ci ayant été au préalable bien choisie.

C'est ce qu'il a essayé de faire dans le passé, mais de nouveaux traitements se trouvant proposés, (collage bleu, échangeurs d'ions, etc...), le législateur, fort peu au courant de la complexité du problème a le devoir de se renseigner auprès de spécialistes compétents et indépendants et de tenir compte, par priorité, de l'intérêt du consommateur tel que nous l'avons exposé.

On voudrait que des garanties pour ce qui a trait à la consultation et à l'observation de l'avis d'un nombre suffisant de tels spécialistes bien choisis, soient, à l'avenir, données au consommateur ; le rejet du traitement devant être adopté de préférence en cas de doute sur

son innocuité, celle-ci devant avoir été étudiée avec beaucoup de soin et sur un nombre d'années suffisament élevé en tenant compte de ce que l'absorption, pendant longtemps, de quantités très faibles du produit proposé peut avoir un effet néfaste quoique peu apparent, alors qu'une absorption plus forte, de faible durée, paraitrait tolérée.

Ce vœu que nous croyons utile de formuler est relatif à une question dont l'importance est plus grande que la règlementation de la profession d'œnologue qui a été récemment promulguée et à laquelle elle se rattache d'ailleurs étroitement.

Des mesures incomplètes ou mal comprises peuvent être très dangereuses. Dans le cas particulier, cela reviendrait à charger des spécialistes d'employer des produits et traitements défavorables à la santé publique.

On ne peut nier que l'intérêt général en souffrirait.

Bien entendu, les œlonogues ont le libre choix des produits et des traitements, parmi ceux qui se trouvent autorisés, mais, du fait de la concurrence (qui, à certains égards est d'intérêt général, mais non pas dans ce cas) ce sont les méthodes *apparemment* les plus avantageuses qu'ils choisiront, celles qui présenteront le plus d'efficacité, de simplicité et, pour certains tout au moins, les moins onéreuses, alors qu'abrités par le législateur ils se croiront en droit, dans les limites autorisées, à ne pas préoccuper de l'essentiel : l'innocuité.

C'est dire la grosse responsabilité du législateur.

L'intérêt général exige qu'il en prenne conscience et qu'il ait malgré les difficultés, la volonté et le courage de faire son devoir.

E. Nègre.

QUESTIONS DIVERSES

Libres propos sur les estimations de récolte en vin

Depuis le début de la végétation de la vigne, les spécialistes, ou soi-disant tels, se sont penchés plus particulièrement cette année sur les estimations de récolte en vin.

Cela tient à une évolution de la production viticole, qui a contribué, ces derniers mois, à favoriser le redressement des cours.

La reconversion, dont on parle tant et à tout propos, avec les arrachages payés, l'incertitude d'une récolte normale en Afrique du Nord, les gelées rigoureuses de février qui ont atteint durement certaines régions viticoles françaises, une année défavorable à la maturité du raisin, un entretien et une fumure moins poussés dans les régions de monoculture viticole touchées par la crise viticole de ces dernières années, ont fait que, la plupart des personnes ou des organismes s'occupant des estimations de récolte, ont indiqué ou publié que celle de 1956 serait inférieure à celle de l'an dernier de 8 à 15 millions d'hectolitres pour la Métropole.

On estime généralement la récolte métropolitaine de 1956 à 50/53 millions d'hectolitres, 15 à 16 millions pour l'Algérie ? et un stock de 16 millions ce qui donne un total de 81 à 85 millions d'hectolitres, soit 8 à 12 millions de moins que l'an dernier.

Quelle valeur peut-on accorder à ces chiffres qui, une fois imprimés ou diffusés, influencent, pour une large part, les cours des vins ?

La réponse est bien délicate à faire et en toute bonne foi nous pensons que, bien malin sera celui qui pourra avancer un chiffre à peu près exact.

Une remarque malgré tout s'impose, la valeur de l'ensemble de de la récolte est influencée non seulement par la quantité en hectolitres et le prix moyen, mais aussi par le degré probable qui est rarement mis en avant dans les estimations.

Ces estimations sont d'ailleurs variables suivant la source de l'information, commerce ou représentants de la viticulture.

Les services agricoles ont dans l'ensemble, annoncé un déficit de l'ordre de 13 millions d'hectolitres.

Nous pensons très franchement que les différents Ingénieurs en Chef, Directeurs des Services Agricoles, qui donnent au Ministère de l'Agriculture des renseignements fractionnés, lui permettant de faire le point suivant l'époque de l'année, sont sincères et n'ont en aucune façon tendance à faire pencher la balance du côté de la viticulture ou du commerce.

La vieille administration des Services Agricoles, base de renseignements du Ministère de l'Agriculture, travaille en toute honnêteté et en toute indépendance, la seule remarque que nous pouvons faire, connaissant bien ce milieu, c'est que les différents responsables départementaux ont des moyens financiers réduits et n'ont pas toujours la faculté d'avoir dans leurs services les spécialistes idoines, suffisamment payés, pour s'occuper de semblables questions, en dehors de toutes autres fonctions administratives paperassières.

Si l'on donnait aux Services Agricoles les moyens suffisants, nous sommes certains qu'après une prospection fouillée et spécialisée, les chiffres énoncés seraient les plus valables, compte-tenu des variations de dernière heure, dues aux circonstances atmosphériques. Quel est le viticulteur qui, dans son propre domaine, est capable de déterminer la future récolte d'une façon précise ?

Nous émettons malgré tout une suggestion, pourquoi ne pas créer en partant de la base départementale ou régionale, un aréopage de spécialistes, issus de la viticulture, du commerce, de l'administration qui donnerait une seule estimation de récolte annuelle, valable pour toute la France, admise par tous les intéressés ?

La profession et le commerce auraient une base valable d'estimation qui influencerait certainement les cours, mais ces variations s'appuieraient sur des chiffres plus près de la vérité que ceux qui sont donnés actuellement, trop déformés par les tendances, les affinités ou le manque de moyens d'investigation.

Nous croyons que si cette commission nationale spécialisée fonctionnait deux ou trois mois avant la récolte en donnant des estimations diffusées d'une façon uniforme par la presse ou la radio, un service très grand serait rendu aux Viticulteurs, au Commerce et au Pays.

Gabriel FOUILLAND, Ingénieur agricole, Secrétaire à la propagande du Syndicat des Vignerons des Bouches-du-Rhône.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les Stocks. — Au 31 août, les stocks de vins vieux déclarés à la propriété atteignaient un plafond encore inconnu de 20.121.224 hectolitres (17.337.583 hl. pour la Métropole et 2.783.641 hl. pour l'Algérie), en augmenation de 946.489 hectolitres sur l'année 1955.

—•—

VIIIme Démonstration de Motoviticulture et d'Equipement Viticole : *MONTPELLIER les 11, 12 et 13 octobre 1956. DOMAINE DE LAVALETTE.*

Importance de la démonstration. Congrès. Journée des Maires. — L'importance de cette manifestation est maintenant bien connue. Cependant, elle constituera cette année, en plus de l'inventaire presque complet du matériel viti-vinicole, une expression vivante du progrès technique, grâce à un Congrès portant sur les chemins ruraux et la vinification. La qualité du public, qui n'est composé que de connaisseurs ou de viticulteurs directement intéressés, en fait une manifestation très recherchée des exposants toujours plus nombreux.

Programme :

Lundi 8 octobre, à 14 h. 30 : *réunion préparatoire* au Palais des Congrès de la Foire Internationale.

Mercredi 10 octobre, à partir de 8 h. : *arrivée du matériel,* repérage des emplacements.

Tout le matériel doit être arrivé le *mercredi avant 19 heures* (par dérogation spéciale, certains appareils légers exposés sur la Foire pourront être transportés le jeudi matin.

Jeudi 11 octobre : Journée des chemins. — Réception des Maires.

Le matin, au Palais des Congrès de la Foire, sous la présidence de M. Rozé, Président de l'I.T.V., et de M. Talureau, Inspecteur général du Génie Rural.

9 h. 30. — Conférence de M. Talureau : « Orientation actuelle en matière de voirie agricole, aspects technique, administratif et financier ».

11 heures. — Conférence de M. Granier, maire d'Aspères : « Point de vue de l'utilisateur ».

L'après-midi, au Domaine de Lavalette :

14 h. 30. — Sous la direction de M. Dellenbach, Ingénieur en chef du Génie Rural : Démonstration de confection des chemins ruraux ; Visite commentée du matériel nécessaire et des moyens de transport en agriculture.

17 h. 30. — Film de Shell-Berre sur les chemins ruraux(dans la salle de cinéma du Domaine) et échange de vues entre municipalités, industriels, entrepreneurs et techniciens.

18 h. 30. — Vin d'honneur offert par Shell-Berre.

Vendredi 12 octobre : journée de la vinification.

Le matin, au Palais des Congrès de la Foire, sous la présidence de M. Rozé, Président de l'I.T.V. et de M. Nègre, Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier :

9 h. 30. — Conférence de M. Flanzy, Directeur de la Station centrale de recherches sur l'œnologie à Narbonne : « La qualité des vins en fonction du matériel vinicole ».

10 h. 15. — Conférence de M. Cordonnier, Chargé de recherches au Laboratoire d'œnologie à l'Ecole Nationale d'Agriculture : « Un des aspects du problème du fer et du cuivre dans les vins ».

11 heures. — Conférence de M. Crespy, Ingénieur des Arts et Manufactures : « Matières plastiques dans l'industrie vinicole ».

11 h. 30. — Conférence de M. Arbellot, Ingénieur au Centre du nickel : « Le nickel dans l'industrie vinicole ».

L'après-midi, au Domaine de Lavalette :
Présentation du matériel de vinification.

Samedi 13 octobre : Démonstration libre.

— Présentation du matériel de reconversion.
— Présentation du matériel de traitement.

Lundi 15 octobre : Remise en état des emplacements. Départ du matériel .

Faisant suite aux Journées de démonstrations, *un concours de conduite et de dépannage de tracteurs* aura lieu à Montpellier, le dimanche 14 octobre, à 14 h. 30.

Partie Officielle

CONDITIONS D'ATTRIBUTION DU LABEL « VINS DELIMITES DE QUALITE SUPERIEURE » AUX VINS BENEFICIANT DE L'APPELLATION D'ORIGINE « HAUT-COMTAT »

J. O. du 25 septembre 1956, p. 9075

Article premier. — Seuls peuvent être mis en vente et circuler en vue de la vente sous l'appellation d'origine « Haut-Comtat », accompagnée de la mention « vins délimités de qualité supérieure », les vins qui, bénéficiant en vertu de la loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927, de cette appellation d'origine, seront assortis d'un label dans les conditions fixées au présent arrêté. Mention de ce label sera portée sur les titres de mouvement.

Article 2. — Les conditions auxquelles doivent répondre ces vins sont les suivantes (jugement du tribunal civil de Nyons du 2 décembre 1955).

Aire de production

Aire délimitée des communes suivantes du département de la Drôme : Mirabel-aux-Baronnies, Montbrison-sur-Lez, Nyons, le Pègur, Piegon, Venterol.

Les limites de l'aire de production ainsi définie seront reportées sur le plan cadastral des communes intéressées par les experts désignés par le comité directeur de l'institut national des appellations d'origine, et le plan établi par leurs soins sera, après approbation par l'institut national des appellation d'origine, déposé à la mairie de chaque commune.

Degré

Rouges et rosés : 11°

Encépagement

Grenache dans la proportion minimum de 50 p. 100, carignan, cinsault, mourvèdre, syrah.

Rendement maximum

Ces vins doivent être produits dans la limite de 40 hectolitres à l'hectare de vignes en production.

Méthodes de culture

La taille doit être faite à deux yeux sauf pour la syrah. L'irrigation des vignes est interdite ainsi que les cultures intercalaires. Les vins n'ont droit à l'appellation d'origine que s'ils proviennent de vignes ayant pris leur quatrième feuille après greffage sur place ou après mise en place des racinés-greffés.

Article 3. — La délivrance du label prévu à l'article 1er est subordonnée à la dégustation et à l'analyse préalable d'un échantillon du vin pour lequel est réclamé le bénéfice de la mention « Vin délimité de qualité supérieure ». La débustation est faite par une commission dont les membres sont désignés par l'institut national des appellations d'origine sur proposition du Syndicat viticole chargé de la défense de l'appellation. L'analyse doit être effectuée par un laboratoire officiellement agréé pour la répression des fraudes par le ministre de l'agriculture.

La validité maxima d'utilisation de ce label par le producteur est fixée à trois mois.

Un règlement intérieur du syndicat viticole intéressé approuvé par l'institut national des appellations d'origine, déterminera la procédure à suivre pour la délivrance des labels et des vignettes attestant l'existence de ces labels et précisera les mentions qui devront être sur ces documents.

Les modèles du label et de la vignette à utiliser seront annexés à ce règlement intérieur.

Article 4. — Lorsque les vins bénéficiant de l'appellation d'origine « Haut-Comtat » seront offerts au public, expédiés en vue de la vente ou vendus sous la mention « Vins délimités de qualité supérieure » l'appellation d'origine « Haut-Comtat » devra être accompagnée de ladite mention en caractères apparents dans les prospectus, annonces, affiches et tous moyens de publicité, sur les étiquettes et récipients quelconques, ainsi que sur les factures et pièces de régie.

Article 5. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation d'origine accompagnée de la mention en cause, alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent arrêté, sera poursuivi conformément à la législation générale sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine, sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal s'il y a lieu.

Article 6. — . . . . . .

AUTORISATION DE CERTAINES PLANTATIONS DE VIGNE

J. O. du 7 octobre 1956, page 9580

Arrêté :

Article premier. — Les autorisations de plantations nouvelles de vignes destinées à la production de vin à appellation d'origine « Vins d'Alsace » faisant l'objet de l'arrêté du 24 janvier 1956 sont prorogées jusqu'à la fin de la campagne 1956 - 1957.

Article 2. — . . . . . .

BIBLIOGRAPHIE

L'Officiel des Marques, 23, rue Truffaut, Paris (17me). Franco contre 150 fr. en mandat ou timbres.

Salon de l'Automobile. — Le numéro du Salon de l'Automobile donne les Caractéristiques et Prix des Voitures, Véhicules industriels, Motocyclette et Tracteurs agricoles de 1.195 modèles neufs et de 2.280 modèles d'occasion de ces mêmes véhicules.

C'est une documentation précieuse pour les acheteurs et les vendeurs qui y trouveront tous les détails de la construction de tous véhicules à moteur neufs et d'occasion.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Lézignan-Corbières (4). Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (4). Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (8). Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (5). Pas de cote. — Montpellier (9). Insuffisance d'affaires, pas de cote. — Sète (3). Vins de pays : insuffisance d'affaires, pas de cote. Vins d'Algérie : Récolte 1955 : Alger, 11 à 14°, 405 à 415. Oran, 12 à 12°9, 405 à 427 ; 13 à 13°9, 405 à 427 ; 14° et plus, 430 et plus. Tunis, pas d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (6). Insuff. d'affaires, pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (8). Vins d'Algérie au débarquement : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (8). Récolte 1955 : Rouges, Blancs et Rosés : insuffisance d'affaires, pas de cote. Côtes de Provence : insuffisance d'affaires, pas de cote. Récolte 1956 : Rouges, 290 à 300. Blancs, 350 à 380.

ALGÉRIE. — *Alger* (28). Récolte 1955 : V.C.C. Rouges, 1er choix : 10 à 10°5, 350 à 340 ; 11 à 11°5, 355 ; 12 à 12°5, 350 à 345 ; 14°, 350 à 355. Récolte 1956 : V.C.C. Rouges, tranche libre, 11°, 320 à 325 ; Rosés, 12°, 325.

Mostaganem (28). Récolte 1955 : Rouges, 340 à 350. Rosés, 360. Récolte 1956 : Rouges, 315 à 330 ; Rosés, 330 à 335.

Oran (28). Récolte 1955, 340 à 350. Récolte 1956, 320 à 330.

Montpellier. — Imprimerie P. Déhan, 5, rue Vieille-Intendance

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max	min.	mm	max	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm
RENNES	21	16	3	22	12	P	18	14	1	18	7	9	17	10	P	16	8	4	14	7	P
ANGERS	20	14	1	23	13	«	23	15	9	18	9	11	17	10	«	16	8	2	14	6	3
COGNAC	26	14	«	26	14	«	27	17	P	19	14	5	16	7	«	17	11	P	15	5	3
BORDEAUX	25	13	«	27	15	«	27	17	«	21	15	8	17	8	1	18	10	P	15	4	7
TOURS	20	13	1	25	14	«	26	16	6	19	10	4	17	10	P	16	9	1	13	5	2
NEVERS	24	10	«	24	12	«	25	14	«	19	14	10	15	6	P	13	9	1	12	7	13
AGEN	26	14	«	26	15	«	27	15	«	27	13	15	19	6	4	19	12	P	15	5	8
CLERMONT-FERRAND	23	11	«	27	11	«	28	15	«	21	15	9	15	3	13	16	10	1	14	6	2
NANTELIMAR	26	12	«	24	10	«	26	12	«	23	18	«	21	9	38	18	7	«	18	3	2
TOULOUSE	26	15	«	24	16	«	24	18	«	25	17	4	17	7	5	18	12	P	17	7	2
CARCASSONNE	24	16	«	22	18	P	21	18	P	23	18	P	17	10	2	18	12	«	18	6	2
PERPIGNAN	24	18	P	23	19	P	23	19	«	25	19	«	24	13	1	20	13	«	21	11	P
MONTPELLIER	23	16	«	24	11	«	24	16	«	22	20	P	23	10	P	21	11	«	19	6	P
REIMS	19	14	1	24	13	7	24	15	«	17	11	36	16	9	P	13	8	5	12	7	2
STRASBOURG	24	11	«	25	12	«	26	13	«	24	15	5	1	9	P	15	9	P	11	4	6
DIJON	24	11	«	23	13	«	25	12	«	21	15	6	16	7	8	15	9	2	10	6	9
LYON	24	10	«	25	11	«	26	13	«	24	17	18	17	9	30	16	10	P	11	5	7
GRENOBLE	24	8	«	25	12	«	25	9	«	24	15	«	17	12	34	17	8	P	16	5	14
MARSEILLE	24	12	«	23	15	«	25	12	«	24	19	«	23	14	P	20	13	«	20	9	P
NICE	22	16	«	24	17	«	25	16	«	25	15	«	24	16	«	23	12	«	26	11	«
AJACCIO	23	12	«	24	13	«	25	19	«	24	11	«	24	14	P	23	13	«	21	10	P
	»	»	«	»	»	»	»	»	»	»	»	«	»	«	«	»	»	»	»	»	»

Vos plantes ont besoin d'acide phosphorique soluble

C'est l'élément nutritif

qui manque le plus dans nos terres

LE

Super Triple Granulé

vous permet d'apporter, avec un faible volume, sous une forme granulée parfaite, tout l'acide phosphorique que vos plantes réclament.

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

AU SERVICE DE LA PLANTE

ENGRAIS COMPOSÉS

PROCÉDÉS
PECHINEY

POUR VOS FUMURES PHOSPHATÉES

DÉPENSE LIMITÉE
RENDEMENT ASSURÉ
avec

PHOSPAL

Engrais concentré, neutre d'action polyvalente

2 FORMULES
PHOSPAL 34 - PHOSPAL 32,5

C'est un produit SMT
SOCIÉTÉ D'ÉTUDES ET D'APPLICATIONS
DES MINERAIS DE THIÈS

DEMANDEZ-LE
A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

AUGMENTEZ vos RENDEMENTS

et REDUISEZ vos FRAIS GENERAUX

EN UTILISANT LES

Engrais Complexes O.N.I.A.

à haute teneur

Agents généraux :

MM. BERAUD & GLEIZES

3*bis*, rue de la Violette

NIMES (Gard)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ONIA

ENGRAIS AZOTÉS — TOULOUSE — ENGRAIS COMPLEXES

qui contiennent :

L'AZOTE
Le PHOSPHORE
La POTASSE

nécessaires à vos cultures

Depuis plus d'un siècle...

au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

Toute la gamme des
INSECTICIDES

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.